

彩虹飲料

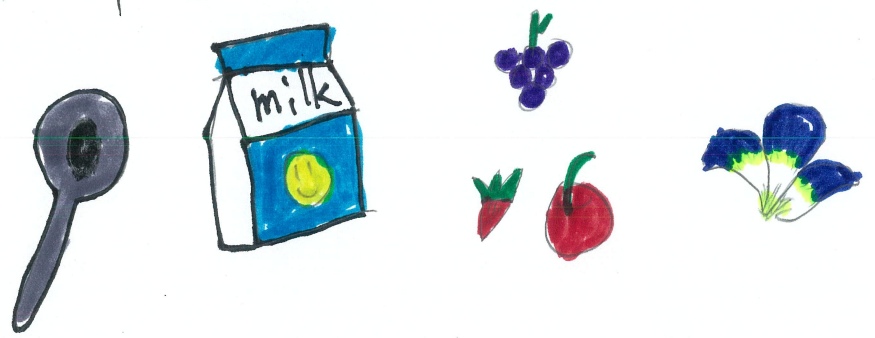
我們在 Youtube 上看到漸層飲料的影片，所以想試試看，如果成功了，也覺得好喝，就可以在家做，或和親朋好友分享！



為什麼會發生漸層的現象？
哪些果汁加起來比較好喝？
製作漸層時有什麼技巧嗎？



- ① 漸層飲料的製作方法為何？
- ② 哪些果汁可以和蝶豆花一樣製作出漸層效果？



實驗 1

味道名次=1
外表名次=1

製作蝶豆花漸層飲料

① 製作材料

小蘇打粉、水、蝶豆花、
杯子、電子秤、砧板、
冰塊、碎冰、刀、人類

② 實驗步驟

1. 6朵蝶豆花泡熱水 → 蝶豆花水
2. 一半的檸檬擠成水再加 15cc 的水
3. 一克的小蘇打粉，加 100cc 的水
4. 加入 50cc 的蜂蜜
5. 加入小蘇打水
6. 加入 6~7 個冰塊
7. 加入蝶豆花水
8. 把檸檬水沿邊加進去

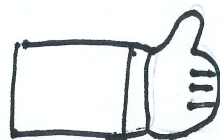
完美呀!
PERFECT

BEAUTIFUL
如海洋般



③ 實驗結果

自製蝶豆花漸層飲料很成功!




9分

實驗 2

橘子漸層飲料

味道名次 = 4
外表名次 = 3 (以圖前三!)

牛奶 300ml 橘子水、冰塊、杯子 × 17、筷子、打蛋器、
電子秤、衛生紙

1. 把橘子的衣服脫了 
2. 秤它有多少公克
3. 給它泡它一半量的水
4. 放入果汁機 (PS. 水也要!) 榨汁
5. 在杯中先後放入 50cc 的蜂蜜和 300ml 的牛奶
6. 慢慢放入橘子汁

好看
不好喝
沒有內在

實驗結果

效果非常成功, 但是味道很差.

5分



2022/3/19

實驗 3

製作藍莓漸層飲料

外表 = 4 (QQ 有些可惜)

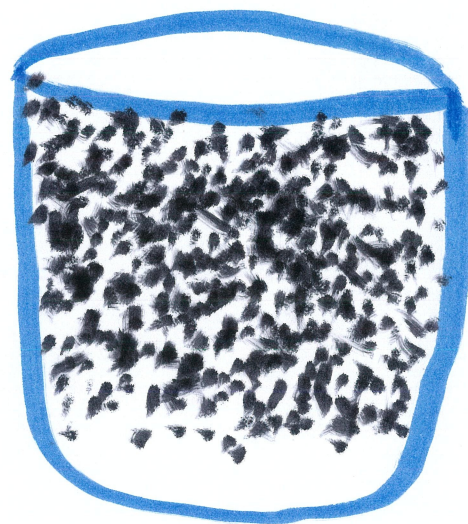
味道 = 2 (其實可以並列第一)

① 製作材料

水 500c.c. - 藍莓 - 杯子 - 電子秤 - 砧板 - 榨汁器 - 冰塊 - 碎冰 - 刀片

② 實驗步驟

1. 拿一小盒的藍莓
2. 用電子秤稱它的體重
3. 加 \times 它一半公克的水
4. 水果 + 水打成汁
5. 加入 50cc 的蜂蜜
6. 加入 300c.c. 的牛奶
7. 加入果汁
8. 加入 6~7 冰塊



③ 實驗結果

效果不是很好，有一點太黑了，不過很好喝。

8分

實驗 4

製作火龍果漸層飲料

外表=2 (祇用姐色)

味道=3

(PS: 通便可用)

① 製作材料

水 500cc、火龍果、杯子、
電子秤、砧板、榨汁器、冰塊、
碎冰、刀片

② 實驗步驟

1. 拿一顆火龍果 (100g) (1 is g but, see kg)

2. 秤它的體重 100g

3. 加入水果重量 一半公克 的水

這味! 這色! 愛了!

(♡♡♡)

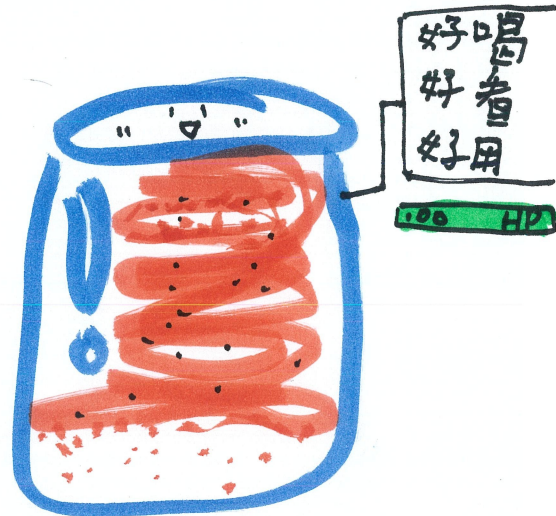
4. 打成汁

5. 加入 50cc 蜂蜜

6. 加入 300cc 的牛奶

7. 加入果汁

8. 加入 6~7 顆冰塊



③ 實驗結果

漸層效果不錯, 甜甜的又酸酸酸的,

8分